

Kostina sladoled torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **350** g šlag krema
- **2** kesice želatina
- **10** kašika šećera
- **50** g crne čokolade
- **50** g bele čokolade
- **300** g čokoladnih napolitanke

Priprema

Skuvati 1 l mleka sa 10 supenih kašika šećera. Ostaviti da se ohladi.

Želatin rastvoriti u jednu šolju mleka.

Napolitanke samleti.

Kada se mleko dobro ohladi, sjediniti ga sa želatinom iz šolje.

Umutiti šlag sa mlekom.

Umucen šlag podeliti na dva dela, i prvu polovinu sipati u posudu.

U drugu polovinu sipati napolitanke.

Zatim šlag sa napolitankama sipati preko obicnog šlaga.

Ostaviti da se stegne u zamrzivac. Sutradan izvaditi iz zamrzivaca, okrenuti tortu na tanjir i ukasiti narendanom crnom i belom cokoladom. Poslužiti.

Savet

Idealna poslastica za vrele letnje dane. Odli?an sladoled. Najtoplije preporu?ujem.